

## SALTIMBOCCA DI SORRENTO



**Chef:** Monica Copetti

**Glutenfrei**

### Zubereitung

Per 6 persone.

Disporre su ogni fettina di vitello la pomodorina precedentemente addensata con i fiocchi di patate, aggiungere dei cubetti di formaggio e il parmigiano reggiano. Chiudere con fettine di guanciale affumicato, inserire una foglia di salvia e legare gli involtini.

### Menù-Zutaten

100 g. Formaggio Bruschetta...Mia - 7020

300 g. Pomodorina - CA0K

30 g. Fiocchi - PC0

50 g. Guanciale cotto affumicato - 2T9

### Zutaten

salvia fresca

80 g. parmigiano reggiano

600 g. fettine di vitello